



# Brunello di Montalcino

2018

Unser handgefertigte Brunello von La Fiorita ist der echteste Ausdruck von Sangiovese aus unseren verschiedenen Weinbergen. Die zusammengesetzten Mischungen dieser verschiedenen Extraktionen verleihen dem harmonischen Wein eine delikate Komplexität, wobei die Eigenschaften der Jahrgänge berücksichtigt werden. Zwei Jahre im grossen Fass gereift, und zwei weitere in der Flasche, bevor sie erhältlich sind. Sie sind der vollste Ausdruck von La Fiorita.

**VINTAGE**

2016

**DESIGNATION OF ORIGIN**

DOCG

**GRAPE VARIETIES**

Sangiovese

**PRODUCTION AREA**

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

**VINEYARD NAME**

Poggio al Sole (South), Pian Bossolino (East), Giardinello (West)

**SURFACE**

7 HA

**EXPOSURE**

South (P.S.), South-East (P.B.), South (G)

**ALTITUDE (METER)**

220 (P.S.) - 360 (P.B.) - 250 (G)

**SOIL**

Tufo - clay (P.S.), galestro (P.B.), sandy clay (G)

**AGRICULTURE PRACTICE**

Organic

**CULTIVATION SYSTEM**

Spurred cordon

**CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA**

7.000

**GRAPE YIELD OF EACH PLANT**

0,7 KG

**DATE OF HARVEST**

September 28th (P.S.) - October 6th- (PB) - October 14th- (G)

**TYPE OF FERMENTATION VATS**

Slavonian oak casks

**FERMENTATION AND MACERATION TIME**

20 days

**FERMENTATION TEMPERATURE**

Max 25°C

**OPERATIONS DURING MACERATION**

Pump over and delestage

**TYPE OF YEASTS**

Selected

**TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS**

French oak botte 26 hl & 37 hl

**AGEING TIME**

24 months in wood, 4 months in steel before bottling, 18th months in the bottle before release

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED**

21 600